

Der beste Zitronenkuchen der Welt

Rezept für 6 Portionen

Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	250 g
Zitronenaroma	25 ml
Salz	1 Prise(n)
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	5 Stk.
Butter	250 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	60 g
Backpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Die Form fetten und mit Mehl bestäuben.

Butter schmelzen.

Eier, Zucker, Salz, V-Zucker & Zitronenaroma schaumig schlagen.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und löffelweise in die Eimasse einrühren.

Den Teig in die Form füllen und ca 65 Minuten backen.

Guten Appetit & gutes Gelingen wünscht Chefkoch ;)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2279-Der-beste-Zitronenkuchen-der-Welt.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at